



Bolognese griechische Art

mit Feta und Oliven



20-30min



2 Personen

Mit Tomatensauce und frisch angebratenem Rinderhackfleisch kannst du eigentlich nichts falsch machen. Zur leckeren Pasta gibt es dann noch würzige Oliven, die die Sauce aufpeppen, und cremig-salzigen Fetakäse als Topping. Lass es dir schmecken!

- 250g Torchiette ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Rinderhackfleisch

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 2 mittelgroße Töpfe
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1124kcal, Fett 48.4g,
Kohlenhydrate 110.8g, Eiweiß 56.0g

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** aufsetzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Lauch** in dünne Scheiben schneiden.



Das **Hackfleisch** zum **Gemüse** in den Topf geben, gut unterrühren und die **Sauce** 10-12Min. bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen.



Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Oliven** ggf. abtropfen lassen und halbieren. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Lauch** und die **Karotten** in einem zweiten Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anschwitzen. Den **Knoblauch**, die **Oliven** und die **Gewürzmischung** unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. Dann die **gehackten Tomaten** unterrühren.



Die **Pasta** mit der **Sauce** vermengen, dabei ggf. etwas **Kochwasser** hinzufügen, bis die **Nudeln** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Feta** garniert servieren.